

鱈の姿煮・鮑・海鼠・燕の巣など高級食材満載



山珍海味サンツェンハイウェイ

～中国料理のテーブルマナー講習会～

大阪で最も古い大陸系の中国料理店として名高い錦城閣が、昭和 49 年の開業から 40 周年を迎えました。今回の中国料理のテーブルマナー教室は、この開業 40 周年記念の特別料理の中でも、最高級の食材のみを厳選してつくられた、サンツェンハイウェイ・山珍海味を堪能します。

特製前菜から薬膳スープ、ふかひれの姿煮、高級魚・ハタの北京風姿蒸し、ロブスターのチリソース煮、若鶏のハスの葉包み焼き、鮑のオイスターソース炒め等錦城閣特製のフルコースを堪能し、さらにデザートにはツバメの巣入りココナッツミルクなど、日本に居ながら、中国の最高級の食材を味わう最高の企画です。また、高級紹興酒・ドライプレミアムとお酒にもこだわりました。さらに、会場は錦城閣の美術室ともいえる貴賓室。会場の関係から限定 20 名で実施します。

是非この機会に、大勢でテーブルを囲み、互いのコミュニケーションを大切にする中国式テーブルマナーを賑やかに、楽しく学んでください。職場のご友人・ご家族とお誘いあわせの上、どうぞご参加下さい。

日時 平成 26 年 11 月 14 日 (金) 18:30～20:30

場所 大阪キャッスルホテル 錦城閣 貴賓室 (3F)

大阪市中央区天満橋京町 1 番 1 号 TEL06-6941-2185

定員 限定 20 名

受付期間 ～11 月 7 日 (金) 定員になり次第締め切ります。

参加費 12,000 円 (フリードリンク・お土産付)

(ただし、前日・当日のキャンセルについては、会費全額を徴収させていただきますのでご了承ください。)

お申込 FAX・郵送・Eメールにて受け付けます。予約が成立した方には、振込口座番号・振込み期限を記載した予約確認書を送付いたします。(複数でお申込の場合は申込書に代表者名を明記してください。予約確認書は 1 グループ 1 枚の発行となります。)

協賛 アサヒビール株式会社

キリトリ線

山珍海味・テーブルマナー講習会(11月14日錦城閣)申込書

平成 年 月 日

高級食材を味わう
サンツェンハイウェイ
【山珍海味】
¥12,000 (税・サ込)
※6名様より承ります

六色清蒸
特製六種冷菜
仏跳躰
福建薬膳スープ

フカヒレ、鮑、なまず、魚肚など山海の珍味を湯煎にかけ料理で生息を禁じられている坊さんさえ包いに隠われ、塩(塩根)を飛び越えて食べにくる美味・珍味の蒸しスープ。

紅焼八煎翅
ふかひれの姿煮込み
清蒸石斑
ハタの姿蒸し・北京風
乾燒龍蝦
ロブスターのチリソース煮
山花鶏
若鶏の蓮の葉包み焼き

別名乞食鶏とも言われ由来は、むかし鍋を持っていなかった乞食が鍋を手に入れ、泥で包み土中に埋め、その上でたき火をし、掘り出して食べたと言われています。

XO醬龍肉
鹿ロース肉のXO醬炒め
蠔油鮑魚
鮑のオイスターソース炒め
魚米水餃子
白身魚の水餃子
拔絲香蕉・芝麻球
バナナの飴だきと胡麻団子
燕巣西米露
ツバメの巣入りココナッツミルク

氏名	所属	緊急時連絡先(自宅・携帯電話など)

代表者: _____ 人数計 _____ 名